|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | *МДОУ детский сад №3 "Ивушка"* | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Заведующая | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | /Шаброва А. И./ | |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ** | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | **224** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ РАЗВЕСНОЙ 1 КГ | | | | | | | | | | | 104 | | 104 | | | 10,4 | | 10,4 |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | 0,1 | | 0,1 |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 7 | | 7 | | | 0,7 | | 0,7 |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | | 1 | | 1 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,07 шт. | | 3,71 | | | 7 шт. | | 0,37 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,1 | | 3,1 | | | 0,31 | | 0,31 |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 4,4 | | 4,4 | | | 0,44 | | 0,44 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | | 0,5 | | 0,5 |
| ПОВИДЛО | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | | 2 | | 2 |
| **Выход: 110/20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 20,1 | |  | В1, мг | | 0 | |  | Са, мг | | 160,0 | | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 13,4 | |  | С, мг | | 0,3 | |  | Mg, мг | | 26,7 | | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 33,5 | |  | А, мг | | 0,1 | |  | Р, мг | | 213,8 | | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 340,0 | |  | E, мг | | 1,6 | |  | Fе, мг | | 1,1 | | |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.  Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.  Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.  Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;  • цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;  • вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;  • запах — запеченного творога с соусом;  • консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Старшая медицинская сестра | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | /Плясунова Е.А./ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Повар | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | /Шипова Н.В./ | | | |